Association *Le Clos du Nid* Lozère Nouvelle 27/10/16

Plusieurs visites pour découvrir les produits locaux

Dans le cadre de la 27e semaine du goût, le service production culinaire de l'association *Le Clos du Nid* a préparé, pour les usagers des établissements concernés (Foyer de vie l'horizon, MAS Aubrac, MAS La Luciole, Foyer d'hébergement de Palherets, EATU La Maison des Sources, Foyer de vie Saint-Hélion, FAM Saint-Hélion, Foyer d'hébergement La Colagne, ESAT La Colagne, ESAT La Valette) des menus sur le thème du "locavorisme", exclusivement préparés avec des produits locaux.

Le 14 octobre, plusieurs manifestations ont été organisées : la cuisine centrale de Saint-Germain-du-Teil a ouvert ses portes le matin aux professionnels et aux usagers des établissements situés sur la commune.

Avec visites et rencontre avec l'équipe de l'atelier apicole des ESAT de l'association *Le Clos du Nid* et dégustation des miels récoltés en 2016.

L'après-midi à Marvejols, la cuisine centrale "Aux 4 vents" située sur le site de l'ESAT La Colagne, a ouvert ses portes à l'ensemble des professionnels et usagers des établissements et services gérés par l'association *Le Clos du Nid* et l'*Association lozérienne de Lutte contre les Fléaux Sociaux* (A2LFS).

Les producteurs locaux, tous fournisseurs du service production culinaire, ont présenté leurs produits offerts à la dégustation :

- Primeurs : *Jardins de Cocagne* à Palherets, EURL Grousset primeur à Banassac, Étienne Rocheteau à Chirac.
- Bouchers/charcutiers : Saltel à Marvejols, GAEC Rodier Sartre à Trélans, SA Languedoc Lozère Viandes à Antrenas.
- Fromagers : fromagerie Rissoan à Luc, GAEC du Mas de Plagnes à Brenoux, GAEC de Larzalier à Allenc, GIE Saveur Lozère à Barjac, GAEC Ressouche au Mazet, SAS Charrade à Neussargues.
- Miel : atelier apicole des ESAT de l'association *Le Clos du Nid* à Marvejols.
- Biscuiterie : biscuiterie Kocolo & Zaza à Marvejols.

Cette initiative ouverte au plus grand nombre a eu pour objectif de rendre compte de ce qu'était une cuisine centrale gérée par l'association en montrant ses installations, en expliquant son fonctionnement, en présentant les produits achetés et utilisés dans la préparation des repas des usagers.

Un chiffre illustre cette tendance et la volonté de travailler avec le secteur local : 30 % des achats alimentaires en septembre 2016, l'ont été auprès de producteurs et fournisseurs locaux.

Ce fut une façon originale et inédite, dans une démarche de responsabilité sociétale des organisations et d'amélioration de la qualité des prestations fournies aux personnes en situation de handicap, d'inscrire et de valoriser dans son fonctionnement institutionnel les acteurs du territoire lozérien.